



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHAN KÖFTESİ

350 gr. kıyma
1 yumurta sarısı
1 orta boy soğan
3-4 dilim bayat ekmek içi
2 orta boy domates
3 orta boy patates
1 çay bardağı sıvıyağ kızartmak için
4 çorba kaşığı sıvıyağ sosu için
köfte baharı
karabiber
tuz

Kıymayı bir kaba alın, içine yumurta sarısını, ufalanmış ekmek içini, tuzu baharatı ekleyin, soğanı rendeleyin, suyunu sıkarak posasını ekleyin, köfte harcını iyice yoğurun, yuvarlak yassı köfteler yapın. Köfteleri kızdırılmış yağda hafifçe kızartın. Yarı yarıya haşlanmış patatesleri küp küp doğrayın. Tencereye köfte ve patatesleri alın. Tavaya sıvıyağı alın, rendelenmiş domatesleri ekleyip 3 dakika kavurun, 1.5 bardak su, karab,ber ve tuzu ekleyip bir taşım kaynatın, bu sosu köfte ve patateslerin üzerine dökerek. Tencereyi ocakta hafif ateşte pişirin.

[ML® Sahan Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.11.2014